HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

Item: 226209
226308
226315
226322

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.

For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.

INDEX

INTRODUCTION 3
01 WARNINGS 4
02 TECHNICAL FEATURES 5
03 ENVIRONMENTAL NOTES 8
04 INSTALLATION 8
05 OPERATION 9
06 MAINTENANCE 11

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

Introduction

This manual provides all the technical elements necessary for a correct installation and use of the equipment. The user is responsible for following these instructions.
The aspects concerning the protection of safety and the environment are also pointed out together with the characteristics, workings, installation and maintenance of the equipment.
It is important to read this manual carefully before using the equipment, and whenever the need arises to consult it. Adhere to the technical instructions provided and follow all the indications scrupulously. For the safety of the operator, the devices of the equipment should always be kept in good working order.
This manual is an integral part of the equipment and must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any eventual maintenance and repairs.

WARNINGS

- **CONSERVE THIS MANUAL FOR FURTHER CONSULTATION**
- **USE THE EQUIPMENT ACCORDING TO THE INDICATIONS AND LIMITS OF USE STATED BY THE MANUFACTURER**
- **THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALIST AND AUTHORISED PERSONNEL AND ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS OF THE MANUFACTURER**
- **FOR ANY EVENTUAL REPAIRS AND MAINTENANCE, CONTACT EXCLUSIVELY THE MANUFACTURING FACTORY AND USE OF ORIGINAL SPARE PARTS**
- **REFUSAL TO RESPECT THE ABOVE CONDITION JEOPARDISES THE SAFETY OF THE OPERATOR**

EN

	Electric spiral mixer			
Model:	226315	226209	226308	226322
Capacity (l):	10	22	32	41

Rating plate

It is located on the back of the equipment.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, Poland
tel. +48 61 658 70 00, www.hendi.eu

Spiral mixer 10L – with fixed head and bowl		
Item: 226315	Weight: 30kg	
Power: 370W	Voltage: 230V, 1N, 50Hz	IP 21
Date:	Serial no.	

CE

READ MANUAL

01.01. Safety principle e cautions for a safety work

- Before turning on the equipment, and every time a doubt about its workings should arise, every operator is obliged to carefully read the instructions for use.
  Remember: using an equipment, you run a risk. Ensure that the people using the appliance know the contents of the manual.
- Use the Equipment indoor only.
- Be careful, before starting every procedure.
- Work only with all the expected safety and protective devices present and efficient. Avoid drawing the hands near the moving parts.
- It is absolutely forbidden to neutralise, remove, modify or in any other way render inefficient, any part of the safety devices, protective devices, or controls of the equipment, wherever positioned. All the protective and safety devices must be kept in perfect condition and working order.
- Before turning on the equipment, be sure that nobody stands in the risk area.
- During working cycle, operator must stand out the risk area.
- During working cycle, never leave the equipment unattended.
- Never work different materials, as quantity, quality and type, from how descript at **point 02.01**.
- It is absolutely forbidden to use the equipment differently from how descript at **point 02.01**.
- Stop the Equipment before cleaning and before removing any safety and protective device for maintenance.
- During any maintenance phase, take all the necessary measures to prevent any damage to people or things. Remove the electric power supply (separation of the equipment from the electric network) before approaching the protective devices.
- At the end of any intervention that requires the removal or the neutralisation of any safety device (barriers, sensors, protections, etc.), put I back into operation.
- Do not let unauthorized and unqualified personnel start, set and/or repair the equipment. Refer to this manual for the right operations.
- The user power-supply main line must be equipped with safety devices like a differential switch, automatically disconnecting, before the Equipment, and with an earth installation suitable for accident prevention.
- In case you need to work on Control main switch or nearby, turn the power supply off. All maintenance procedures must be carried out only by authorized and qualified personnel.
- Pay attention to all the data stated o the rating plate.
- All the rating plates must be readable.
- If equipment does not work or components are damaged, contact the maintenance-man, without proceed in further repairs.
- Do not repair the equipment hastily or incompletely. This can compromise the good work of the equipment.
- Do not tamper the equipment. The manufacturer disclaims all responsibility and make the user liable toward accident prevention competent body.
- These safety principle complete, not substitute, the safety standards and the local and national laws in force.

EN

01.02. Chart of Risks

activity/danger	risk	instructions
LOADING / UNLOADING AND HANDLING	• Dropping of equipment • Dropping of packaging	• Handle the equipment, packaged or not, only using a forklift or a transpallet
INCORRECT CONNECTION TO THE POWER SUPPLY	• Shock • Strike	• Power supply, Voltage and frequency must be those stated on the rating plate • Socket must be connected to earth. • Electric power supply must have a differential switch safety device, co-ordinated with the main earth power supply
VOLTAGE PRESENT IN CLOSED CASING	• Electrocution	• Do not open any panel without having unplugged the equipment first
WORKING WITHOUT SAFETY DEVICES	• Electrocution • Entanglement • Crushing • Abrasion	• Do not remove the safety devices when the equipment is working
CLEANING OF THE PARTS IN CONTACT WITH THE DOUGH	• Electrocution • Shock • Strike	• Cleaning of the equipment must always be carried out when the equipment is off and disconnected (unplugged from the main power supply)

EN

02. Technical features

02.01. Description of the Equipment

The Electric Spiral Mixer has been designed to knead, both dense and creamy dough, made up of flour, salts, yeast, fats and liquids, (water, eggs,...), for foods use only. NEVER USE FROZEN INGREDIENTS. It is an equipment equipped with a single-phase or tri-phase motor, with fixed head, and with fixed bowl, bar and whisk in stainless steel. The Bowl (or Pot) and Whisk (or Spiral) rotate clockwise.

The equipment, designed in accordance with the European regulations, has been manufac-tured to protect the user from the risks connected to its use; for this reason, the equipment is equipped with special protection devices to avoid risks during contact with the moving parts.

02.02. Technical Features

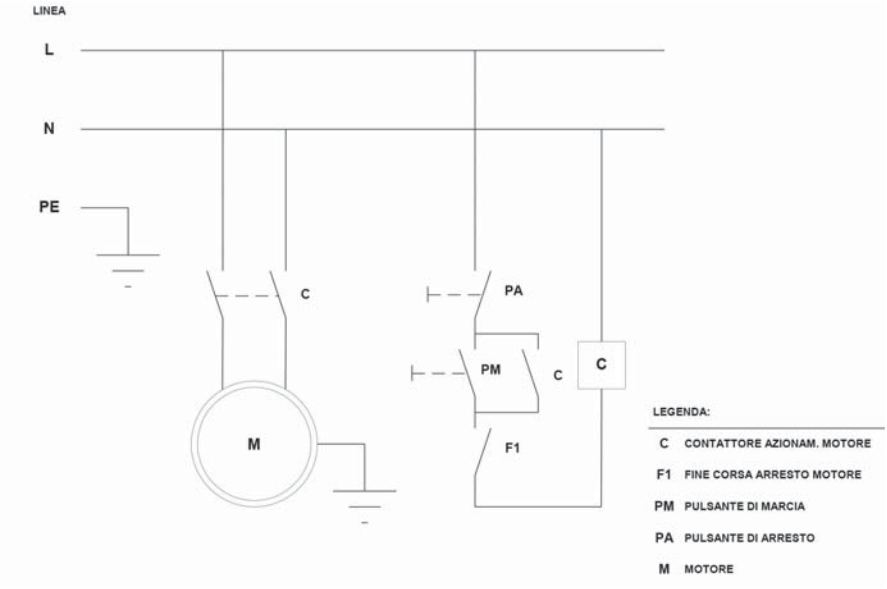
		HENDI 226315	HENDI 226209	HENDI 226308	HENDI 226322
Working capacity*	kg/h	35	56	88	112
Casing					
Height	mm	500	725	805	825
Width	mm	260	385	424	480
Depth	mm	500	670	735	805
Net Weight	kg	30	65	86,6	85,4
Bowl					
Diameter	mm	260	360	400	450
Height	mm	200	210	260	260
Volume	l	10	22	32	41
Capacity	kg	8	17	25	35
Motor					
Voltage	V	230	400	400	400
Frequency	Hz	50	50	50	50
Power	kW	0,37	0,75	1,1	1,1
Packaging					
Type		Pallet	Pallet	Pallet	Pallet
Height	mm	670	800	900	940
Width	mm	380	430	480	540
Depth	mm	650	745	765	825
Gross Weight	kg	36	72	95	106
Volume	m^3	0,16	0,25	0,32	0,41

*data refers to normal dough lasting 10/12 minutes

EN

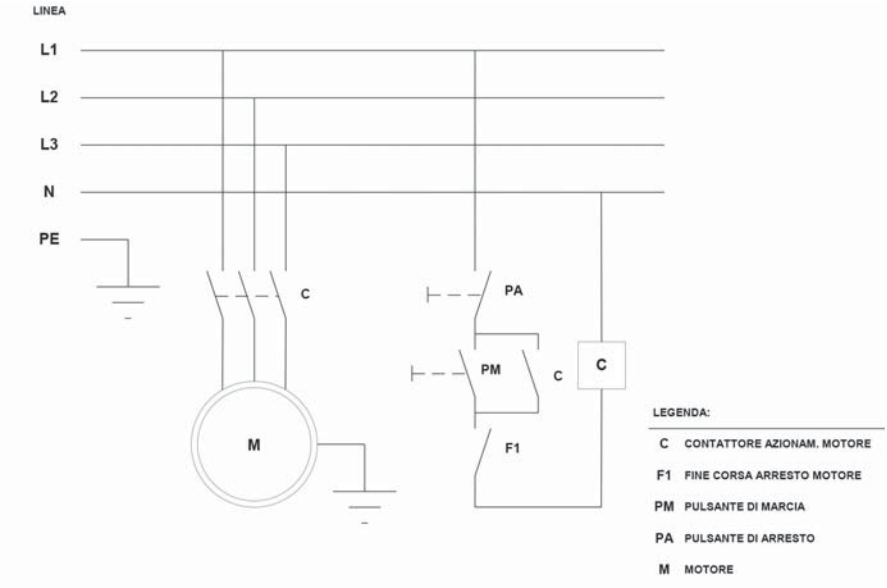
02.03. Electric Diagram

ELECTRIC DIAGRAM – SINGLE-PHASE MOTOR
HENDI 226315



EN

ELECTRIC DIAGRAM – TRI-PHASE MOTOR
HENDI 226209. 226308, 226322



03. Environmental notes

03.01. Noise

The Equipment presents a Lep,d value of less than 80 dB(A).
If positioned in areas with a noise value of more than 80 dB(A), the employer must form and inform the operator of the risks from exposure to the noise and must take the necessary precautions according to the authorised doctor.

03.02. Packaging

Do not throw away the packaging, separate it according to the type of material (e.g. card-board, wood, plastic material, etc.) and dispose them in compliance with the local and national laws in force.

03.03. Disposal

Operate in accordance with the local and national laws in force.

03.04. Out of order

At the end of the Equipment's working life:

- Turn off the Equipment, by disconnecting it from the electric power supply and cutting the supply line cable;
- Disassemble all the electric/electronic part;
- Disassemble the components, separating the various types and send them to the scrapyard or dispose them according to the local and national laws in force.

04. Installation

EN

04.01. Packaging Contents

On delivery, the Manual for the Use and Maintenance containing the Declaration of Conformity of the product in compliance with the competent EC regulations is included in the packaging and it consist on an integral part of the supply.
The Equipment is packaged and delivered in a single cardboard package ready for use.
To lift the Equipment it is necessary to use a forklift or a transpallet: insert the forks under the pallet. To lift the Equipment by ropes or belts, cross them under the pallet.
Take care to handle the box only manually, always keeping it in an upright position as indicated on the box.
On receiving, check the packaging and the equipment to verify transport's damages. Indicate all defects on the note.

04.02. Positioning

Before positioning the Equipment, ensure that the bearing surface is a horizontal level.

04.03. Installation

The Equipment does not require any further installation operation other than its connections, and is ready for use. The equipment must be connected to the electric system.

04.04. Connections

Once positioned, connect the equipment to the electric power supply, after having:

- ensured that the voltage and frequency of the power supply correspond to what stated on the plate;
- ensured that that socket is connected to earth;
- installed the proper plug (16 ÷ 32A). Use a 3 poles cable (phase, neutral and earth), for single-phase versions, or a 5 poles cable (3 phases, neutral and earth), for tri-phases versions. **The installation of the a.m. plug and cables must be carried out by specialized and trained personnel**.

The Manufacturer specifies that the main line should be equipped with safety devices by a differential switch, co-ordinated with the general earth installation, in conformity with the local and national laws.
Check that the safety devices of the Equipment are present and assembled before switching on the equipment.
Check also that the Whisk (or Spiral) and Bowl (or Pot) rotate clockwise: if this is not the case, invert the connection of the phases.
When using the Equipment for the first time, clean it as described in the instructions.

CONNECT THE EQUIPMENT ONLY TO PARTS OF THE ELECTRICAL PLANT WHICH ARE INDIVIDUALLY PROTECTED REFER TO THE ELECTRICAL REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH THE EQUIPMENT IS INSTALLED DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE EQUIPMENT IS IN USE

05. OPERATION

EN

05.01. Safety features

The Equipment is equipped with fixed suitable safety devices and a suitable distance between the Bowl and the Equipment's Body, designed to avoid contact between parts of the human body (upper limbs) and parts of the equipment in movement during working procedures, in order to eliminate risks of dragging, and crushing.

The Equipment is equipped with a micro safety switch of opened bowl grid, designed to avoid contact between parts of the human body (upper limbs) and parts of the equipment in move-ment during processing phases, in order to eliminate risks of dragging, crushing and abrasion.

DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE EQUIPMENT IS WORKING. THE MANUFACTURER DECLINE ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED.

05.02. Control Board

command	action	position
GREEN push button Symbol "I"	Activates the movement of rotating parts	Side of Equipment
RED push button Symbol "O"	Deactivates the movement of rotating parts	Side of Equipment

05.03. Switching the Equipment on

STARTING THE EQUIPMENT WHEN TOTALLY DISCONNECTED

To start the process when the equipment is unconnected to the main supply, use the following procedure:

- on the User's power supply line: turn the differential switch (safety devices) ON.
- on the equipment: push the GREEN Switch "I" this activates the movement of rotating parts (Bowl and Whisk).

EN

STARTING THE EQUIPMENT WHEN ALREADY CONNECTED TO THE POWER SUPPLY

To restart the process, following a period of suspension, it is necessary to push the ON Switch, when the gris is closed.

STARTING THE EQUIPMENT AFTER AN EMERGENCY SITUATION

- Turn the Equipment off, following to the instructions at point 05.04;
- Wait for about 30 min to allow the motor cooling down;

Switch the Equipment on again, following to the instructions at point 05.03 – section "STARTING THE EQUIPMENT WHEN ALREADY CONNECTED TO THE POWER SUPPLY"

05.04. Switching the Equipment off

To totally switch the equipment off, use the following procedure:

- on the equipment: push the RED switch with symbol "O" , this deactivates the movement of rotating parts (Bowl and Whisk).
- on the User's power supply line: turn the differential switch (safety devices) OFF.

WHEN THE EQUIPMENT IS NOT ACTIVATED, IT IS ADVISABLE TO TURN OFF THE MAIN ELECTRICAL POWER SUPPLY, OR DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE PLUG

05.05. Malfunctioning

problem	probable causes	possible remedies
THE MOTOR STOPS ITSELF	The motor circuit breaker feels the overheating of the electric motor	Wait for about 30 min to allow the motor cooling down; then restart the process
	Malfunction and/or breakage of any electric component	Contact the Manufacturer
HOW DO YOU KNOW THAT...	evidence	
ELECTRIC PHASES ARE NOT ALL ACTIVE	If the supply line is tri-phase, the speed of the rotation drops to 1/3 of its power, each inactive phase implies a loss of power.	
	If the supply line is single-phase, the drop of the phase im-plies the lack of electrical power supply.	

05.06. Use of the Equipment

Pour the ingredients into the bowl (do not use any frozen ingredient), close the grid and activate the rotation of the Bowl (or Pot) and the Whisk (or Spiral), by pushing the ON Switch.
To control the consistency of the dough, or to add further ingredients, open the Lid.
In this condition, the equipment automatically stops itself: when the grid is closed, push the ON Switch again to reactivate the rotation of the Bowl and the Whisk.

DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE EQUIPMENT IS IN USE. THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

PL

06. Maintenance

06.01. Cleaning

The Equipment needs to be cleaned, before using it.

- At the end of processing, clean all parts that have been in contact with the dough, Bowl (or Pot), Bar and Whisk (or Spiral).
- Lift the grid.
- Use water and common detergent, using a soaked cloth.
- Remove the water using a sponge cloth and dry.

Ensure that the above cleaning operations have been carried out before using the equipment.

ALWAYS CLEAN THE PARTS OF THE EQUIPMENT IN CONTACT WITH THE DOUGH WHEN THE EQUIPMENT IS SWITCHED OFF AND UNPLUGGED

06.02. Routine Maintenance

The Equipment do not requires scheduled periodic Maintenance.

06.03. Emergency Maintenance

In the case of malfunctioning, call only qualified, authorised personnel

THE MANUFACTURER CONSIDERS THE TERMS OF THE GUARANTEE NULL AND VOID FOLLOWING UNAUTHORISED INTERVENTIONS ON THE EQUIPMENT

PL

SPIS TREŚCI

WSTĘP 13
01 OSTRZEŻENIA 14
02 DANE TECHNICZNE 15
03 INFORMACJE ŚRODOWISKOWE 18
04 INSTALACJA 18
05 OBSŁUGA 19
06 KONSERWACJA 21

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Wstęp

Niniejsza instrukcja opisuje wszelkie techniczne elementy niezbędne do prawidłowej instalacji i obsługi urządzeń.
Użytkownik zobowiązany jest przestrzegać instrukcji.
Oprócz specyfikacji, obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, instrukcja zawiera także informacje na temat bezpieczeństwa i ochrony środowiska.
Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i w razie wątpliwości do niej wracać. Należy przestrzegać instrukcji technicznych i postępować zgodnie z podanymi wskazówkami. Aby zapewnić bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie, należy zawsze utrzymywać urządzenie i jego części w dobrym stanie technicznym.
Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, należy ją przechowywać w miejscu dostępnym, znanym wszystkim operatorom i udostępniać upoważnionym osobom w przypadku konserwacji lub ewentualnych napraw.

OSTRZEŻENIA

- **NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**
- **URZĄDZENIE NALEŻY UŻYTKOWAĆ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM I PRZESTRZEGAJĄC OGRANICZEŃ UŻYTKOWANIA OKREŚLONYCH PRZEZ PRODUCENTA.**
- **INSTALACJĘ MUSI PRZEPROWADZIĆ WYKWALIFIKOWANY I UPRAWNIONY PERSONEL, PRZESTRZEGAJĄC INSTRUKCJI PRODUCENTA.**
- **W PRZYPADKU EWENTUALNYCH NAPRAW I KONSERWACJI NALEŻY KONTAKTOWAĆ SIĘ WYŁĄCZNIE Z ZAKŁADEM PRODUCENTA I UŻYWAĆ ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH**
- **NIEPRZESTRZEGANIE POWYŻSZEGO WARUNKU STANOWI ZAGROŻENIE DLA BEZPIECZEŃSTWA OPERATORA.**

PL

	Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą			
Model:	226315	226209	226308	226322
Pojemność (l):	10	22	32	41

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, Poland
tel. +48 61 658 70 00, www.hendi.eu

Spiral mixer 10L – with fixed head and bowl		
Item: 226315	Weight: 30kg	
Power: 370W	Voltage: 230V, 1N, 50Hz	IP 21
Date:	Serial no.	

READ MANUAL

01. OSTRZEŻENIA

01.01. Zasady bezpieczeństwa i bezpiecznej pracy

- Przed uruchomieniem urządzenia i w przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących obsługi urządzenia, operator zobowiązany jest uważnie przeczytać instrukcję.
  Uwaga: korzystanie z urządzenia może stanowić ryzyko. Należy upewnić się, że wszyscy użytkownicy urządzenia zapoznali się z instrukcją i jej przestrzegają.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania wewnątrz pomieszczeń.
- Rozpoczynając pracę należy zachować ostrożność.
- Podczas obsługi urządzenia należy stosować wszelkie istniejące zabezpieczenia. Unikać zbliżania dłoni do ruchomych części.
- Niedozwolone jest zatrzymywanie, usuwanie, modyfikacja lub innego rodzaju unieruchamianie żadnego z zabezpieczeń lub elementów sterowania urządzenia, bez względu na ich położenie. Wszystkie zabezpieczenia muszą być utrzymywane w doskonałym stanie technicznym.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że nikt nie znajduje się w obszarze zagrożenia.
- W trakcie cyklu roboczego operator musi znajdować się poza obszarem zagrożenia.
- Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie cyklu roboczego.
- Nigdy nie przetwarzać surowców, których ilość, jakość i typ różnią się od określonych w **punkcie 02.01.**
- Surowo zabronione jest używanie urządzenia w sposób odmienny od określonego w **punkcie 02.01.**
- Przed czyszczeniem oraz zdjęciem zabezpieczeń do konserwacji należy zatrzymać urządzenie.
- W trakcie czynności konserwacyjnych podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec obrażeniom osób i uszkodzeniom mienia. Przed wykonaniem czynności związanych z zabezpieczeniami odłączyć urządzenie od zasilania.
- Po zakończeniu czynności wymagających zdjęcia zabezpieczeń (osłon, czujników, zabezpieczeń itp.) zamontować je ponownie.
- Nie pozwalać nieupoważnionym i niewykwalifikowanym pracownikom uruchamiać, konfigurować ani naprawiać urządzenia. Aby uzyskać informacje o poprawnej obsłudze, należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Elektryczna sieć zasilająca urządzenie powinna być wyposażona w zabezpieczenia obejmujące wyłącznik różnicowo-prądowy przed urządzeniem oraz w uziemienie spełniające normy zapobiegania wypadkom.
- W przypadku, gdy konieczne jest uzyskanie dostępu do przełącznika panelu sterowania, odłączyć zasilanie. Wszystkie czynności konserwacyjne muszą być prowadzone przez uprawniony i wykwalifikowany personel.
- Zwrócić uwagę na parametry wyszczególnione na tabliczce znamionowej.
- Wszystkie tabliczki znamionowe muszą być czytelne.
- Jeśli urządzenie nie działa lub jeśli jego elementy są uszkodzone, należy skontaktować się z technikiem, nie należy rozpoczynać naprawy samodzielnie.
- Nie naprawiać urządzenia w pośpiechu ani częściowo. Może spowodować to nieprawidłowe działanie urządzenia.
- Nie ingerować w urządzenie. Producent oraz sprzedawca zrzekają się wszelkiej odpowiedzialności, przed organem zapobiegania wypadkom odpowiadać będzie użytkownik.
- Niniejsze zasady bezpieczeństwa uzupełniają standardy bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy prawa lokalnego i krajowego, nie zastępują ich.

PL

01.02. Tabela ryzyka

czynność/zagrożenie	ryzyko	instrukcje
ŁADOWANIE / ROZŁADOWANIE I PRZENOSZENIE	• Upuszczenie urządzenia • Upuszczenie opakowania	• urządzenie, w opakowaniu albo bez niego, należy przenosić wyłącznie za pomocą wózka widłowego albo paletowego
NIEPRAWIDŁOWE PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	• Wstrząs • Uderzenie	• napięcie i częstotliwość dostarczanego prądu musi odpowiadać parametrom z tabliczki znamionowej • gniazdko musi być uziemione • elektryczna sieć zasilająca urządzenie musi być wyposażona w wyłącznik różnicowo-prądowy z uziemieniem
OBUDOWA POD NAPIĘCIEM	• Porażenie prądem	• nie otwierać bez uprzedniego wyłączenia urządzenia
PRACA BEZ ZABEZPIECZEŃ	• Porażenie prądem • Uwięzienie • Zmiażdżenie • Otarcie	• nie zdejmować zabezpieczeń podczas pracy urządzenia
CZYSZCZENIE CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z CIASTEM	• Porażenie prądem • Wstrząs • Uderzenie	• urządzenie należy czyścić wyłącznie po jego wyłączeniu i odłączeniu od źródła zasilania (od gniazda zasilania)

PL

02. Dane techniczne

02.01. Opis urządzenia

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą, opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone są do mieszania produktów żywnościowych, zarówno gęstych, jak i kremowych, składających się z mąki, soli, drożdży, tłuszczów i płynów (woda, jaja itp.). NIGDY NIE UŻYWAĆ SKŁADNIKÓW MROŻONYCH.

Urządzenie wyposażone jest w silnik jedno lub trójfazowy, stałą głowicę oraz stałą dzieżę, nóż zgarniający i spiralę wykonane ze stali nierdzewnej. Dzieża oraz spirala poruszają się w prawo.

Urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie z przepisami europejskimi, wyprodukowane zostało tak, aby zabezpieczyć użytkownika przed zagrożeniami wynikającymi z korzystania z urządzenia, miesiarkę wyposażono w specjalne zabezpieczenia pozwalające uniknąć kontaktu z ruchomymi elementami.

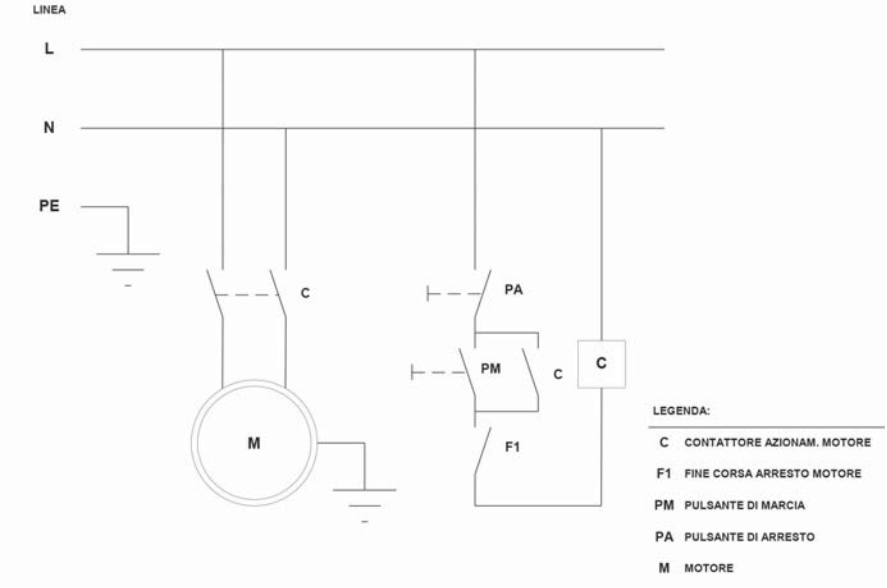
02.02. Dane techniczne

		HENDI 226315	HENDI 226209	HENDI 226308	HENDI 226322
Wydajność robocza*	kg/h	35	56	88	112
Obudowa					
Wysokość	mm	500	725	805	825
Szerokość	mm	260	385	424	480
Głębokość	mm	500	670	735	805
Masa netto	kg	30	65	86,6	85,4
Dzieża					
Średnica	mm	260	360	400	450
Wysokość	mm	200	210	260	260
Pojemność	l	10	22	32	41
Pojemność	kg	8	17	25	35
Silnik					
Napięcie	V	230	400	400	400
Częstotliwość	Hz	50	50	50	50
Moc	kW	0,37	0,75	1,1	1,1
Opakowanie					
Rodzaj		paleta	paleta	paleta	paleta
Wysokość	mm	670	800	900	940
Szerokość	mm	380	430	480	540
Głębokość	mm	650	745	765	825
Masa brutto	kg	36	72	95	106
Pojemność	m^3	0,16	0,25	0,32	0,41

* dane dotyczą ciasta, zazwyczaj ok. 10/12 minut

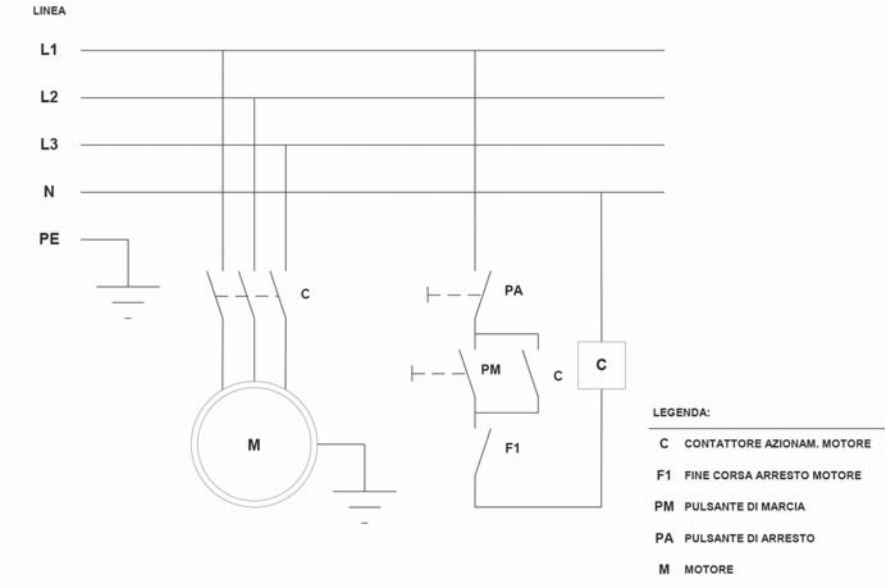
02.03. Schemat elektryczny

SCHEMAT ELEKTRYCZNY – SILNIK JEDNOFAZOWY
MIESIARKA HENDI 226315



PL

SCHEMAT ELEKTRYCZNY – SILNIK TRÓJFAZOWY,
MIESIARKI HENDI 226209. 226308, 226322



03. Informacje środowiskowe

03.01. Hałas

Urządzenie emituje hałas o natężeniu poniżej 80 dB(A). W przypadku umiejscowienia urządzenia w obszarach, w których natężenie hałasu przekracza 80 dB(A), pracodawca zobowiązany jest powiadomić operatora o zagrożeniach wynikających z ekspozycji na hałas oraz podjąć odpowiednie środki ostrożności zalecone przez uprawnionego lekarza.

03.02. Opakowanie

Nie należy wyrzucać opakowania, należy podzielić je w zależności od zastosowanego materiału (np. tektura, drewno, plastik itp.) i utylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami.

03.03. Utylizacja

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami.

03.04. Wycofanie z eksploatacji

Pod koniec okresu eksploatacji urządzenia należy:

- Wyłączyć urządzenie odłączając je od źródła zasilania i odcinając kabel zasilający.
- Zdemontować wszystkie części elektryczne/elektroniczne.
- Zdemontować poszczególne części rozdzielając w zależności od rodzaju i oddać je na złom lub zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi i krajowymi.

04. Instalacja

PL

04.01. Zawartość opakowania

W momencie dostawy Instrukcja obsługi i konserwacji zawierająca Deklarację zgodności produktu z odpowiednimi przepisami europejskimi znajduje się w opakowaniu i stanowi integralną część dostawy.
Urządzenie dostarczane jest w pojedynczym opakowaniu, gotowe do użycia.
Do podniesienia urządzenia konieczne jest zastosowanie wózka widłowego lub paletowego, wsuwając widły pod paletę. Aby podnieść urządzenie za pomocą lin lub pasów, należy przeciągnąć je pod paletą.
Pudło należy przenosić ręcznie, zwracając uwagę, by pozostawało w położeniu pionowym w sposób wskazany na pudle.
Przy dostawie należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, aby sprawdzić, czy podczas transportu nie powstały uszkodzenia. W przypadku uszkodzeń należy sporządzić protokół.

04.02. Położenie urządzenia

Przed umiejscowieniem urządzenia należy sprawdzić, czy powierzchnia, na której będzie stało, jest wypoziomowana.

04.03. Instalacja

Urządzenie nie wymaga dodatkowych czynności instalacyjnych poza podłączeniem, jest gotowe do użytku. Urządzenie wymaga podłączenia do sieci elektrycznej.

04.04. Połączenia

Po umiejscowieniu należy podłączyć urządzenie do źródła zasilania, upewniwszy się, że:

- napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej,
- gniazdko jest uziemione,
- zainstalowano odpowiednią wtyczkę (16-32 A). Zastosować przewód trzyżyłowy (żyła fazowa, neutralna i uziemienia) dla wersji z silnikiem jednofazowym, albo pięciożyłowe (3 żyły fazowe, neutralna i uziemienia) dla wersji z silnikiem trójfazowym. **Instalację wtyczki i przewodów musi wykonać wykwalifikowany pracownik**.

Producent informuje, że linia zasilająca powinna być wyposażona w zabezpieczenia w postaci wyłącznika różnicowo-prądowego zintegrowanego z uziemieniem i zgodnego z obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami.

Przed uruchomieniem urządzenia należy także sprawdzić, czy zabezpieczenia zostały poprawnie zamontowane.

Należy też sprawdzić, czy spirala i dzieża obracają się w prawo, w przeciwnym razie należy odwrócić fazy.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić je w sposób opisany w instrukcji.

PODŁĄCZAĆ URZĄDZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ WYPOSAŻONEJ W INDYWIDUALNE ZABEZPIECZENIA NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PRZEPISAMI ELEKTRYCZNYMI KRAJU, W KTÓRYM URZĄDZENIE JEST INSTALOWANE NIE ZDEJMOWAĆ ZABEZPIECZEŃ PODCZAS PRACY URZĄDZENIA.

05. OBSŁUGA

PL

05.01. Zabezpieczenia

Urządzenie wyposażone jest w stałe zabezpieczenia, zapewniona jest także odpowiednia odległość pomiędzy dzieżą a korpusem urządzenia, co ma zapobiec kontaktowi z ruchomymi częściami podczas pracy urządzenia i uniknąć ryzyko wciągnięcia czy zmiażdżenia kończyn górnych.

Urządzenie wyposażono w czujnik otwartej pokrywy dzieży, którego zadaniem jest uniknięcie kontaktu górnych kończyn z ruchomymi częściami urządzenia oraz wyeliminowane ryzyka wciągnięcia, zmiażdżenia czy otarcia.

NIE ZDEJMOWAĆ ZABEZPIECZEŃ, GDY URZĄDZENIE PRACUJE. PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI, JEŚLI INSTRUKCJE NIE BĘDĄ PRZESTRZEGANE.

05.02. Panel sterowania

polecenie	działanie	lokalizacja
Przycisk włączenia: ZIELONY z oznaczeniem „I"	Uruchamia ruch części obrotowych	Bok urządzenia
Przycisk włączenia: CZERWONY z oznaczeniem „O"	Zatrzymuje ruch części obrotowych	Bok urządzenia
Pokrętło zegara pozycja 0-15	Umożliwia ustawienie czasu pracy w zakresie 0-15 minut.	Bok urządzenia
Pokrętło zegara pozycja „ON"	Pozwala na pracę non-stop bez ograniczenia czasu	Bok urządzenia

PL

05.03. Uruchamianie urządzenia

URUCHAMIANIE PRZY ODŁĄCZONYM URZĄDZENIU
Aby uruchomić odłączone urządzenie, wykonać następujące czynności:
• na linii zasilającej użytkownika: włączyć przełącznik różnicowy (zabezpieczenia)
• na urządzeniu: nacisnąć przełącznik zielony „I" uruchamiający części obracające się (dzieżę i spiralę).

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA PODŁĄCZONEGO DO SIECI
Aby ponownie uruchomić urządzenie po okresie nieużywania, należy nacisnąć przycisk zielony „I" przy opuszczonej pokrywie dzieży.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA PO SYTUACJI AWARYJNEJ
- Wyłączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami z punktu 05.04;
- Odczekać ok. 30 minut na ostygnięcie silnika.

Ponownie włączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami z punktu 05.03 – część „URUCHAMIANIE URZĄDZENIA PODŁĄCZONEGO DO SIECI".

05.04. Wyłączanie urządzenia

Aby zupełnie wyłączyć urządzenie, wykonać następujące czynności:
- na urządzeniu: nacisnąć przycisk czerwony „O" wyłączający części obracają-ce się (dzieżę i spiralę).
- na linii zasilającej użytkownika: wyłączyć przełącznik różnicowy (zabezpie-czenia)

GDY URZĄDZENIE NIE JEST WŁĄCZONE, ZALECA SIĘ WYŁĄCZENIE PRZEŁĄCZNIKA GŁÓWNEGO LUB ODŁĄCZENIE URZĄDZENIA OD ŹRÓDŁA ZASILANIA

05.05. Nieprawidłowe działanie

problem	możliwe przyczyny	możliwe rozwiązania
SILNIK ZATRZYMUJE SIĘ	Wyłącznik silnika uruchamia się, aby zapobiec przegrzaniu	Odczekać ok. 30 minut na ostygnięcie silnika; następnie uruchomić ponownie
	Awaria lub uszkodzenie części elektrycznej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
PO CZYM POZNAĆ, ŻE...	objawy	
BRAK NAPIĘCIA FAZY	W przypadku linii trójfazowej prędkość obrotów spada do 1/3 mocy, brak napięcia każdej fazy oznacza brak mocy	
	W przypadku linii jednofazowej brak napięcia oznacza brak prądu.	

05.06. Obsługa urządzenia

Załadować składniki ciasta do dzieży (nie używać składników mrożonych), opuścić pokrywę dzieży i włączyć obroty dzieży i spirali naciskając zielony przycisk „I".
Aby sprawdzić konsystencję ciasta lub dodać kolejne składniki, należy unieść pokrywę dzieży.
Urządzenie zostanie wówczas automatycznie zatrzymane: po zamknięciu pokrywy należy ponownie nacisnąć zielony przycisk „I", aby uruchomić ruch dzieży i spirali.

NIE ZDEJMOWAĆ ZABEZPIECZEŃ, GDY URZĄDZENIE PRACUJE. PRODUCENT ORAZ SPRZEDAWCA ZRZEKAJĄ SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI, JEŚLI INSTRUKCJE NIE BĘDĄ PRZESTRZEGANE.

PL

06. Konserwacja

06.01. Mycie

Przed rozpoczęciem użytkowania należy umyć urządzenie.

- Po zakończeniu pracy należy umyć wszystkie części mające kontakt z ciastem, dzieżę, nóż zgarniający i spiralę.
- Podnieść pokrywę.
- Używać wody i zwykłego środka czyszczącego, myć za pomocą namoczonej szmatki.
- Usunąć wodę gąbką i pozostawić do wyschnięcia.

Dopilnować wykonywania tych czynności przed użyciem urządzenia.

ZAWSZE MYĆ CZĘŚCI URZĄDZENIA MAJĄCE KONTAKT Z CIASTEM, GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE I ODŁĄCZONE OD ZASILANIA

06.02. Rutynowa konserwacja

Urządzenie nie wymaga planowania okresowych konserwacji.

06.03. Postępowanie w przypadku awarii

W przypadku nieprawidłowego działania należy wzywać wyłącznie wykwalifikowanych, uprawnionych pracowników.

W PRZYPADKU DOKONANIA NIEUPRAWNIONEJ INGERENCJI W URZĄDZENIE, PRODUCENT ORAZ SPRZEDAWCA NIE BĘDĄ HONOROWAĆ GWARANCJI.

Hendi B.V.
Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.
1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: +852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:
www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

© 2015 Hendi BV Rhenen - The Netherlands

Ver: 21-04-2015